



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส 10901117 วิชา การจัดแสดงอาหาร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ภัสรา บุษมมงคล

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชางานแม่บ้านโรงแรม รหัสวิชา 1090117 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช 2552

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ได้ตระหนักถึงกาจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่ ครู - อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวภัสรา บุชมงคล
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัส 10901117 วิชา การจัดแสดงอาหาร

2. จำนวนหน่วยกิต

2 (1-2-3) หน่วยกิต

3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

3.2 ประเภทของรายวิชา

การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางสาว ภัสรา บุชมงคล

5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ระดับชั้น ปวช. 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้องปฏิบัติการ 2 สาขาวิชาการโรงแรม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

-

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา 10901117 ชื่อวิชา การจัดแสดงอาหาร จำนวน 2 (1-2-3) หน่วยกิต

ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

| เรียนรู้อ ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้ | พฤติกรรมพิสัย | | | | | | ด้านทักษะพิสัย (5) | ด้านจิตพิสัย (5) | รวม (40) | ลำดับความสำคัญ | จำนวนชั่วโมง |
|--|---------------|----------------|-------------|---------------|----------------|----------------|--------------------|------------------|------------|----------------|--------------|
| | ความรู้ (5) | ความเข้าใจ (5) | นำไปใช้ (5) | วิเคราะห์ (5) | สังเคราะห์ (5) | ประเมินค่า (5) | | | | | |
| 1. หลักการจัดแสดงอาหาร | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 30 | 2 | |
| 2. อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหาร | 4 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 31 | 1 | |
| 3. สุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 29 | 3 | |
| 4. การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 29 | 4 | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| สอบกลางภาค | | | | | | | | | | | |
| สอบปลายภาค | | | | | | | | | | | |
| รวมคะแนน | 17 | 20 | 18 | 12 | 12 | 16 | 17 | 17 | 129 | | |
| ลำดับความสำคัญ | 3 | 1 | 2 | 7 | 8 | 6 | 4 | 5 | | | |

คำอธิบาย 5 หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี 5 ระดับ คือ 1, 2, 3, 4, 5

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 10901117 ชื่อวิชา การจัดแสดงอาหาร จำนวน 2 (1-2-3) หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิต 2 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 3 ชั่วโมง รวม 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

| หน่วยการสอน | สมรรถนะการเรียนรู้ |
|---|--|
| หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน หลักการจัดแสดงอาหาร | <ol style="list-style-type: none">1. บอกหลักการจัดแสดงอาหารได้2. อธิบายลักษณะในการจัดแสดงอาหารได้3. บอกขั้นตอนในการจัดแสดงอาหารได้4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ5. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน |
| หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหาร | <ol style="list-style-type: none">1. บอกอุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหารได้2. อธิบายการเตรียมอุปกรณ์ในการจัดแสดงอาหารได้3. บอกอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เหมาะสมกับในการจัดแสดงอาหาร4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |
| หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน สุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร | <ol style="list-style-type: none">1. สามารถบอกการจัดแสดงอาหารตามหลักสุขอนามัยได้2. สามารถปฏิบัติการจัดแสดงอาหารตามสุขอนามัยได้อย่างถูกต้องวิธี3. อธิบายความปลอดภัยในการจัดแสดงอาหารได้4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |

| | |
|---|--|
| <p>หน่วยการสอนที่ 4</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหาร</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกวิธีการจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหารได้ 2. สามารถปฏิบัติการจัดการ ควบคุม อาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหารได้อย่างถูกวิธี 3. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้ 4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |
|---|--|

1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล 5 มิติ/นโยบาย 3 D และ 11 ดี 11 เก่ง
 รหัสวิชา 10901117 ชื่อวิชา การจัดแสดงอาหาร จำนวน 2 (1-2-3) หน่วยกิต
 ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

| ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา | ทางสายกลาง | | | | | | | | | | รวม(50) | ลำดับความสำคัญ |
|---|-------------|-------------|------------------|------------|-----------|---------------|--------------------|-------------|---------------|------------|---------|----------------|
| | 3 ท่วง | | | 2 เงื่อนไข | | | | | | | | |
| | | | | ความรู้ | | | คุณธรรม | | | | | |
| | พอประมาณ(5) | มีเหตุผล(5) | มีภูมิคุ้มกัน(5) | รอบรู้(5) | รอบคอบ(5) | ระมัดระวัง(5) | ซื่อสัตย์สุจริต(5) | ขยันอดทน(5) | มีสติปัญญา(5) | แบ่งปัน(5) | | |
| หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน หลักการจัดแสดงอาหาร | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 3 | 3 | 5 | 4 | 3 | 37 | 4 |
| หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหาร | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 41 | 1 |
| หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน สุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 40 | 2 |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|
| หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน การจัดการและ ควบคุม อาหารและเครื่องมือในการจัด แสดงอาหาร | 3 | 2 | 3 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 38 | 3 |
| รวม | 12 | 11 | 12 | 18 | 19 | 18 | 18 | 19 | 17 | 12 | 156 | |
| ลำดับความสำคัญ | 7 | 10 | 8 | 4 | 1 | 3 | 5 | 2 | 6 | 9 | | |

หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

| |
|--|
| <p>1.จุดประสงค์รายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดแสดงอาหารให้เหมาะสมและสวยงามตามลักษณะของงาน 2. มีทักษะในการจัดแสดงอาหาร 3. สามารถจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร 4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ |
| <p>2.มาตรฐานรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกหลักการแสดงอาหาร 2. เลือกอาหารและอุปกรณ์สำหรับจัดแสดงอาหาร 3. จัดแสดงอาหารตามหลักสุขอนามัย |
| <p>3.คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดแสดงอาหาร การเลือกอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม สุขอนามัยและความปลอดภัย การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร</p> |

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

| | | | |
|---|----------|------------------------------------|-------------------|
| 1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา | | | |
| บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
| 3 ชั่วโมง | ไม่มี | 54 ชั่วโมง | 18 ชั่วโมง |
| 2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล | | | |
| 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ | | | |

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| |
|---|
| 1. คุณธรรม จริยธรรม |
| <p>1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น |
| <p>1.2 วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ |

7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
9. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

- 1.3 วิธีการประเมินผล**
1. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
 2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
 3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

ผู้เรียนรู้จักหน้าที่ ความรับผิดชอบของแผนกแม่บ้านในโรงแรม มีความเอาใจใส่กับงาน และมีความพอเพียงเกี่ยวกับของใช้ในโรงแรม

หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ วัสดุในการทำความสะอาด หรืองานอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้านได้ถูกต้อง

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

เงื่อนไขความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในงานของแผนกแม่บ้าน ทำความสะอาดห้องพักแขก การปูเตียง การเตรียมเครื่องมื่ออุปกรณ์

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับงานแม่บ้านโรงแรม หน้าที่และความรับผิดชอบ มารยาทและจรรยาบรรณงานแม่บ้าน การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ การทำความสะอาดห้องพัก การปูเตียง การจัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก การทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะ การบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด

2.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
5. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
9. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา การใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

3.2 วิธีการสอน

1. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
2. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงาน แล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
2. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
 - การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
2. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
4. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

4.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก

2. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
3. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
3. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
2. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
2. ใช้สื่อการสอนของจริง เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
3. มอบหมายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
4. การมอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปแบบเอกสาร และวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
2. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
3. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

| 5.1 แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ | | | | | |
|----------------------------------|--|---------------|---------|---|----------|
| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | | กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | หมายเหตุ |
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | | |
| 1-4 | ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชาการ แม่บ้านโรงแรม บทที่ 1 หลักการจัดแสดง อาหาร | 12 | | <ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล | |
| 5-8 | บทที่ 2 อุปกรณ์เครื่องใช้ใน การจัดแสดงอาหาร | 12 | | <ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายอุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัด แสดงอาหาร บรรยายเนื้อหาโดยใช้ สื่อ Power Point เอกสาร ประกอบการสอน - สื่อของจริง - ทำแบบทดสอบหลังเรียน | |

| | | | | | |
|-------|---|----|---|---|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล | |
| 9 | สอบกลางภาค | | 3 | | |
| 10-13 | บทที่ 3 สุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร | 12 | | <ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายสุขอนามัยและความปลอดภัย ในการแสดงอาหาร บรรยายเนื้อหา โดยใช้สื่อ Power Point เอกสาร ประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษา ค้นคว้า อภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น | |
| 14-17 | บทที่ 4 การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหาร | 12 | | <ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายการจัดการและควบคุม อาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดง อาหาร บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการ สอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน | |

| | | | | | |
|----|------------|--|---|---|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - ครูให้ผู้เรียนฝึกการจัดการและควบคุม อาหารและเครื่องตั้งในการจัดแสดงอาหาร - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับ ของใช้สำหรับแขกในโรงแรมแล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น | |
| 18 | สอบปลายภาค | | 3 | | |

| 5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้ | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|
| วิธีการประเมินผลนักศึกษา | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
| คุณธรรม จริยธรรม | ตลอดภาคการศึกษา | 20 % |
| งานปฏิบัติระหว่างภาค | ตลอดภาคการศึกษา | 30 % |
| สอบกลางภาค | สัปดาห์ที่ 9 | 25 % |
| สอบปลายภาค | สัปดาห์ที่ 18 | 25 % |

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก

1.1 เอกสารประกอบการเรียน วิชาการจัดแสดงอาหาร

2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

2.1 ศิลปะการตกแต่งอาหาร. (2553). การจัดตกแต่งอาหาร 12 พฤศจิกายน, 2559,

<https://sites.google.com/site/silpakartketengxahar/home/๕>